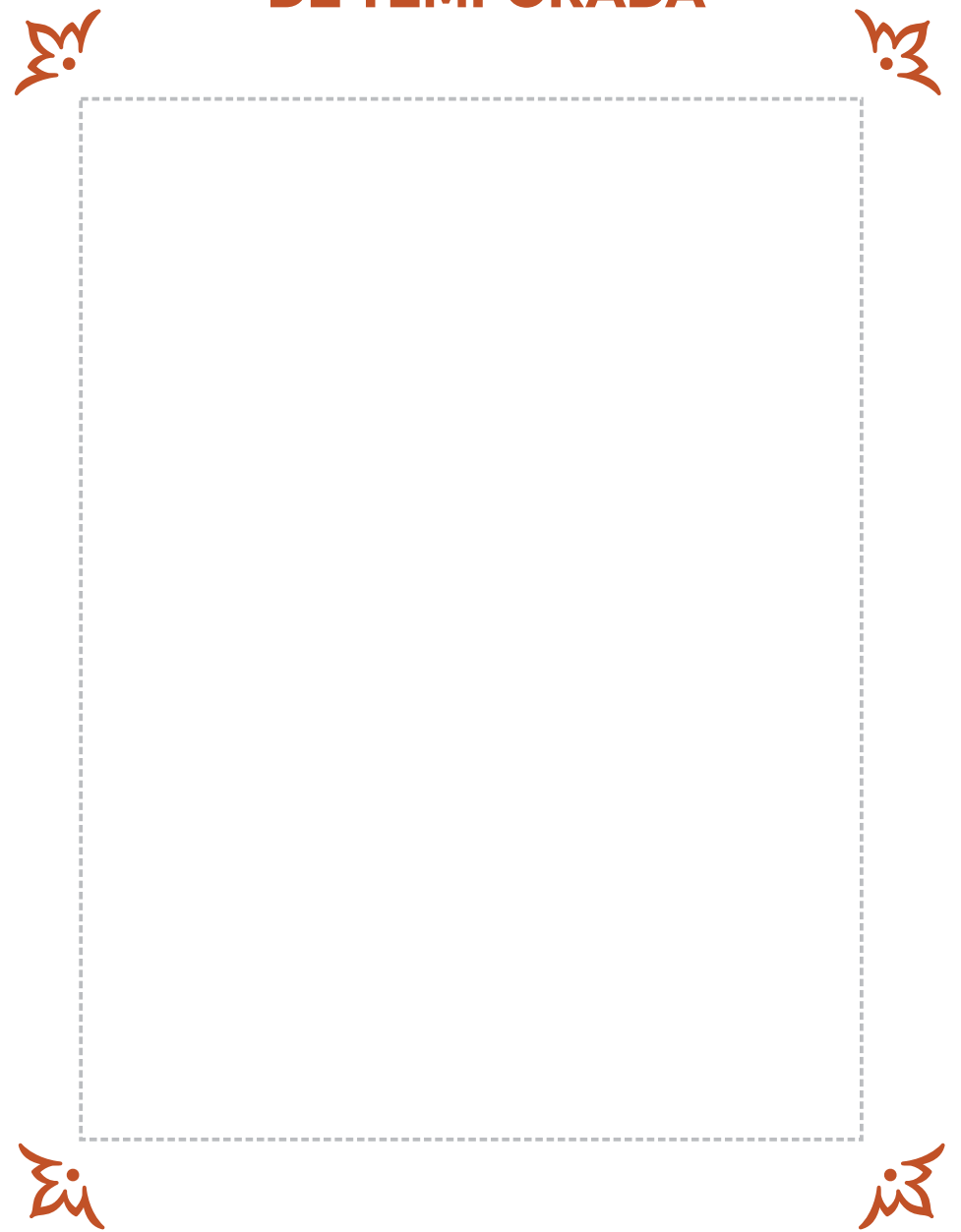


-Hogä ehe -
Bienvenidos

K'puchinos celebra con pasión la cultura queretana, promueve su gastronomía y apuesta por productos, recetas e ingredientes de la región, con la intención de ofrecer experiencias únicas.

- Ga ho ra Hmunts'i -
¡Que disfruten de esta reunión!

DE TEMPORADA



Horario
Domingo a Jueves 13:00 a 22:00 hrs
Viernes y Sábado 13:00 a 00:00 hrs

Pregunta por nuestro menú del día
de Lunes a Jueves en temporada baja

ENTRADAS

Botana de Antojitos Mexicanos \$175.00

6 flautitas botaneras, 1 sincronizada, 3 sopes de chorizo y frijol con queso, guacamole y ensalada de nopales a la mexicana

Fondue de Quesos \$172.00

Nuestra mezcla especial de quesos con vino blanco, un toque de licor de cereza y nuez moscada. Acompañado de pan con hierbas finas

Guacamole \$72.00

Tabla de Quesos de la Región \$220.00

7 quesos diferentes, 7 productores diferentes, 100% orgullo queretano. Acompañados con miel de abeja, nuez y pan pita

Esquites de Pueblo \$54.00

A la cazuela con puré de huitlacoche y queso

Fideo Seco Enchilado \$67.00

Con crema, aguacate, queso ranchero y guindillas de chile pasilla

Queso Panela Artesanal Asado \$72.00

Con Salsa Verde o Roja \$92.00

Con Mole K'puchinos \$98.00

120 gramos de queso de la región a la plancha. Pídelo con guarnición de nopales o frijoles negros refritos

ENSALADAS

Ensalada de la Casa 250 g \$107.00

Tazón Chico 125 g \$65.00

Ensamble de lechuga con espinaca, fresa, manzana, queso ceniza de cabra, nuez y vinagreta de vinagre balsámico

Ensalada de la Estación 250 g \$115.00

Tazón Chico 125 g \$69.00

Ingredientes frescos de temporada y producción local, amigable con el medio ambiente. Pregunta a tu mesero por la de hoy

SOPAS

Consomé de Pollo 450 ml \$87.00

Tazón Chico 240 ml \$55.00

Con pollo deshebrado, verduras y arroz

Crema de Queso Regional \$76.00

240 ml de crema de queso ranchero a las finas hierbas con tocino

Mole de Olla \$114.00

Estilo queretano con xoconostle, chambarete, zanahoria y elote

Sopa Azteca 450 ml \$72.00

Tazón Chico 240 ml \$54.00

Receta de la casa: caldillo de jitomate con juliana de tortilla, queso panela, aguacate y guindillas de chile pasilla

Sopa Enchilada de Fideo \$52.00

240 ml de sopa como en casa de la abuela, con chile guajillo

Sopa Milpa 450 ml \$82.00

Tazón Chico 240 ml \$57.00

Champiñones, huitlacoche, elote desgranado, flor de calabaza y chile jalapeño

MENÚ INFANTIL

Espaguetti a la Bolognesa \$70.00

Con nuestra tradicional salsa de jitomate y carne molida

Mini Club Sandwich \$72.00

A la plancha, con mayonesa, pollo, jamón de pavo, tocino, queso manchego gratinado, acompañada de papas a la francesa

Tiritas de Pollo Empanizadas \$82.00

120 gramos de pollo de granja, hechas al momento y empanizadas con amaranto, acompañadas con chips de papa y ensalada de lechuga, jitomate y pepino

PLATILLOS TRADICIONALES DE K'PUCHINOS

Flautas de Pollo \$114.00

3 piezas, acompañadas con lechuga, queso panela, crema y guacamole

Milanesa de Pollo \$157.00

180 gramos de pechuga de pollo empanizada con amaranto, acompañada con papas a la francesa y ensalada de temporada

Pozole K'puchinos \$107.00

Verde, blanco o rojo, de cerdo o pollo

Pepito de Arrachera \$220.00

Baguette con 180 gramos de arrachera a la plancha, cebolla asada, costra de queso manchego, guacamole y frijoles. Acompañado de ensalada rusa o papas a la francesa

Baguette de Milanesa de Pollo \$147.00

100 gramos de milanesa de pollo empanizada, costra de queso manchego, mayonesa, frijoles y jitomate. Acompañada de ensalada rusa o papas a la francesa

Filete a la Tampiqueña \$220.00

200 gramos de filete de res asado, con enmolada, arroz blanco, frijoles negros enteros y ensalada de nopal a la mexicana

Enchiladas Verdes o Rojas \$124.00

3 piezas rellenas de pollo o queso panela, bañadas en salsa y gratinadas, servidas con crema y cebolla

Enfrijoladas \$124.00

3 piezas rellenas de pollo o queso panela, bañadas en salsa de frijol, servidas con crema, queso y cebolla

ESPECIALIDADES QUERETANAS

Chamorro al Pastor \$189.00

180 gramos de chamorro de cerdo deshebrado, servido con compota de xoconostle, escabeche de piña y piña dulce asada. Acompañado de tortillas de maíz hechas a mano

Costilla de Cerdo con Salsa de Xoconostle \$210.00

230 gramos de costilla de cerdo con salsa agridulce de xoconostle y chile de árbol, compota de xoconostle, puré de papa y ensalada de verdolagas frescas

Enchiladas Queretanas de Queso \$114.00

De Pollo \$124.00

3 piezas servidas con zanahoria y papa adobadas, lechuga fresca y queso panela

Enchiladas Queretanas con Arrachera \$189.00

3 piezas rellenas de queso servidas con 110 gramos de arrachera, zanahoria y papa adobadas, lechuga fresca y queso panela

Enmoladas K'puchinos \$124.00

3 piezas rellenas de queso panela o pollo, con nuestro mole de chile pasilla y xoconostle, ajonjolí y cebolla, receta de la familia K'puchinos

Medallón de Res Celiztli \$265.00

Platillo ganador en concurso local de gastronomía, 200 gramos de filete de res, con salsa de queso y vino blanco, champiñones, cebolla cambrey y tierra de tocino

Pollo Santo Bailado \$147.00

Muslo y pierna de pollo horneados con vino blanco, bañados de salsa de piloncillo, canela y chipotle, con guarnición de puré y chips de papa

Tacos de Cecina, Chicharrón y Queso \$170.00

3 tortillas hechas a mano con 140 gramos de cecina de res regional, costra de queso, nopalitos a la mexicana y salsa martajada

POSTRES

Pastel de Elote Tres Leches \$72.00

Con Rompope \$82.00

Receta especial de la casa, bañado con crema de elote y mezcla de tres leches o con rompope

Ate y Queso de la Región \$72.00

Ate de fruta de temporada con queso madurado

Pastel de Chocolate Amargo \$74.00

Pastel K'puchinos \$76.00

Postre de manzana verde, nuez caramelizada y canela, acompañado de helado de vainilla y licor de café

Pastel Mil Hojas \$74.00

Pasta hojaldre con relleno de crema pastelera y glaseado blanco con chocolate

Flan de Cajeta \$67.00

Receta casera original con cajeta de la región

Helado \$50.00

Dos bolas de: vainilla, chocolate, fresa o nieve de limón

BEBIDAS

Excelentes vinos por copeo, pregunta por nuestra carta

Jarra de Clericot Natural 1.5 lt \$250.00

Con Ron Bacardi Blanco 1.5 lt \$295.00

Con Vodka Smirnoff 1.5 lt \$295.00

Copa 370 ml \$67.00

Vino tinto con jugo de limón, agua mineral y fruta de la estación

Tinto de Verano 370 ml \$67.00

Vino tinto con refresco de limón

Sangría Preparada 370 ml \$67.00

Vino tinto con jugo de limón, jarabe natural y agua mineral

Vino Flotante 370 ml \$70.00

Vino tinto con nieve de limón

Flotante con Refresco a Elegir 355 ml \$59.00

Limonada o Naranjada 355 ml \$34.00

Mineral o natural

Agua Fresca 355 ml \$32.00

Jarra 1.5 lt \$89.00

Xoconostle, nopal, jamaica con albahaca, naranja con guayaba, limón con chía o pepino con hierbabuena y limón

Jugos 355 ml \$40.00

Naranja natural, naranja y papaya, xoconaranja, verde o antigripal

Jugo de Tomate Preparado 355 ml \$45.00

Refresco 355 ml \$32.00

Coca Cola, Sidral, Squirt, Sprite, Sprite-Zero, Coca Light, Ginger-Ale y Agua Mineral

Refresco Natural Búho 355 ml \$42.00

Jamaica-Granada, Mango-Maracuyá, Tamarindo-Chile y Agua Mineral con Gas Intenso. Hecho con sabores naturales, endulzado con miel de agave y libre de conservadores

Agua Embotellada 500 ml \$28.00

Agua Perrier 355 ml \$42.00

Agua Tónica 296 ml \$42.00

Malteada 355 ml \$54.00

Chocolate, fresa o vainilla

K'puchino Frappé 355ml \$46.00

CERVEZAS

Pregunta por las cervezas artesanales queretanas

Corona, León, Pacífico o Victoria 355 ml \$38.00

Modelo Especial o Negra Modelo 355 ml \$43.00

Corona Light 355 ml \$43.00

Chelada o Michelada más \$12.00

Michelada Queretana más \$26.00

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉS CON LICOR

Irlandés \$105.00

Con whisky, crema batida y café espresso

K'pubaileys \$89.00

Con Baileys (crema de whisky)

K'puhlúa \$63.00

Con licor de café

K'rajillo \$105.00

Licor 43 con café espresso, en las rocas o shakeado

K'pureto \$89.00

Con amaretto

K'pupope \$69.00

Con rompope

CAFÉS Y CHOCOLATES

K'puchino

Tradicional \$36.00

K'puchino

Descafeinado \$38.00

Americano \$28.00

Descafeinado \$32.00

Ambos incluyen 1 refil

Europeo \$36.00

Moka \$38.00

Chocolate y café espresso

K'puchoco \$42.00

K'jeta \$45.00

Espresso \$32.00

Espresso Cortado \$32.00

Café espresso con toque de leche

Espresso Doble \$48.00

Café Latte \$35.00

Leche con café espresso

TISANAS Y TÉS

Tisana \$38.00

De frutas deshidratadas, flores comestibles, extractos y/o esencias, sin aditivos

Té Gourmet \$36.00

Pregunta por nuestra selección

Té \$28.00

Canela, manzanilla, limón y hierbabuena

Tenemos leche entera light , deslactosada y deslactosada light

Precios incluyen I.V.A.